

TARTE AUX FRAISES GLACÉES

Ingrédients :

- 1 fond de tarte cuit de votre choix (*j'avais une croûte Graham*)
- 3 tasses (415 g) de fraises fraîches entières lavées et équeutées

- 1 tasse (138 g) de fraises
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) d'eau
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs (maïzena)
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

- Crème fouettée au goût

Préparation :

1. Cuire une croûte de tarte à 450°F (230°C) pendant 10 minutes (*pour une croûte Graham, j'ai fait cuire à 375°F (190°C) durant 5 minutes*). Refroidir. Remplir celle-ci avec 3 tasses de fraises fraîches.
2. Dans une casserole, faire mijoter 1 tasse de fraises et $\frac{3}{4}$ tasse d'eau pendant 3 à 4 minutes.
3. Mélangez ensemble 1 tasse (200 g) de sucre et 3 c. à table de fécule de maïs. Ajouter aux fraises. Cuire jusqu'à épaississement en brassant constamment. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron (facultatif). Refroidir le mélange un peu. Verser sur les fraises non cuites. Réfrigérer.
4. Servir avec de la crème fouettée.

Note : Cette sauce refroidit très vite; on peut la faire à la dernière minute ou la faire d'avance et mettre au frigo.

Source : Malilouis sur Passion Recettes

http://test.genieciel.com/recherche.php?displayType=recherche&todo=search&goToPage=&search_word=tarte+aux+fraises+glac%E9es+de+Malilouis&SearchType=0&saufIngredient=&gotoPage=1

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 10 août 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/08/tarte-aux-fraises-glancees.html>